

Una etnografía visual sobre la nostalgia del paladar

A visual ethnography about taste nostalgia

Liliana Rocío León Moreno*
FLACSO - Ecuador
limoore2@hotmail.com

RESUMEN

El siguiente artículo expone el rigor científico en el uso de un dispositivo audiovisual para hacer una etnografía enmarcada en conceptos de identidad alimentaria. El trabajo de campo consistía en la estimulación de un sentimiento de nostalgia por la comida del país de origen que expresaban los inmigrantes en Ecuador.

Esta investigación se apoya desde lo teórico en “la interacción entre conocimiento antropológico, trabajo de campo etnográfico y medio audiovisual” (El Guindi en Grau, 2012: 168); desde lo metodológico en el diseño para estimular situaciones que muestren las emociones que produce cocinar, así como la activación de la memoria de los migrantes en su búsqueda por conseguir su plato nostálgico. Y desde lo técnico en la re-visualización de imágenes con el fin de levantar datos etnográficos, conocida también como la observación diferida que propone Ardèvol.

Palabras claves: Antropología visual, etnografía visual, antropología de la alimentación, nostalgia del paladar.

ABSTRACT

The following article exposes the scientific rigor in the use of an audiovisual device to make an ethnography framed in food identity concepts. The fieldwork consisted of stimulating a feeling of nostalgia for the food of the country of origin expressed by immigrants in Ecuador.

This research is based on theoretical issues in “the interaction between anthropological knowledge, ethnographic field work and audiovisual media” (El Guindi in Grau, 2012: 168); from the methodological issues in the design to stimulate situations that show the emotions that cooking produces, as well as the activation of the memory of migrants in their search for their nostalgic dish. And from the technical issues in the re-view of images in order to collect ethnographic data also known as deferred observation proposed for Ardèvol.

Keywords: Visual anthropology, visual ethnography, anthropology of food, nostalgia of the taste.

*Magíster en Antropología Visual. Programa de Antropología Visual. Departamento de Antropología, Historia y Humanidades. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales – Flacso Ecuador, Comunicadora Social – Periodista. Especialista en Televisión. Realizadora de audiovisuales y documentales y estratega en gestión comunicacional para el sector académico y entidades estatales

Recibido: 14/01/2019 Aceptado: 02/03/2019

1. Introducción

Este artículo parte del cuestionamiento sobre el rigor científico que puede aportar el uso del dispositivo audiovisual en una investigación antropológica enmarcada en la alimentación. Para ello, se entregan varios postulados teóricos que fueron puestos en práctica. El tema de la investigación apuntaba a la adaptación de los migrantes a su nuevo país de destino teniendo en cuenta la necesidad de mantener su identidad a través de la comida. El objetivo principal era visualizar las tensiones y negociaciones en la alimentación de los expatriados en dos ciudades del Ecuador. El grupo de migrantes elegidos fueron los colombianos refugiados en Quito en la Provincia de Pichincha y los estadounidenses jubilados en Cotacachi en la Provincia de Imbabura. Algunos de los textos que aquí se presentan pertenecen a la tesis: *Nostalgia del paladar. Identidad y prácticas alimentarias en los inmigrantes de Ecuador*, finalizada en 2016 y hace parte de las publicaciones en *Antropología Visual* de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales – Flacso Ecuador, actualmente se encuentran el documento escrito y el documental en el repositorio virtual de dicha institución.

Desde el inicio se notó la necesidad de incluir el dispositivo visual en el trabajo de campo, puesto que el objetivo invitaba a reconocer memorias, sentimientos, emociones, sabores y olores lo que se consideraba un reto para transformar en datos etnográficos y posteriormente consolidar en una investigación antropológica. Así pues se generó una búsqueda previa en aspectos teóricos, metodológicos y técnicos con el fin de entender las ventajas de usar un sustrato audiovisual – por sobre el textual - para la captación de la nostalgia del paladar que revelaría las tensiones y negociaciones como categorías de análisis.

Cabe anotar que la investigación tuvo dos momentos, en primera instancia se hizo una entrevista clásica con los participantes de la investigación con el fin de conocer aspectos identitarios, así como conocer la relación con la comida en el país anfitrión; momento que además se aprovechó para negociar las condiciones tanto de la investigadora como de los participantes al hacer las grabaciones, es decir estimar qué aspectos privados debían quedar fuera de la grabación y cuáles momentos íntimos podrían servir para la etnografía.

Y como segunda instancia, la jornada de cocina que sería registrada en video, en la que ellos elegían preparar su plato de la nostalgia, como punto de partida para visualizar sus dificultades o tensiones con la alimentación ecuatoriana, así como las negociaciones que fueron construyendo en su habitar diario.

La nostalgia del paladar es un concepto que nacería como referencia a la sensación de extrañar los sabores, olores y los platillos del país de origen, este sentimiento se consideró una manera de mantener la identidad alimentaria, que los preservó en un estado de confort, es decir que incluir otros sabores o platillos podía resultar decepcionante, insatisfecho o en tensión, que fue categorizada como el indicador de rechazo por la comida ecuatoriana y la poca aceptación a la cultura del país de acogida. Por otro lado estuvo también la negociación o sea la adopción de sabores, platillos, prácticas alimentarias y aspectos culturales, interpretada como una conciliación entre el migrante y su nueva condición de vida.

Se les pidió a los participantes que recordaran una receta de la familia, de la ciudad o del país, que quisieran reproducir en Ecuador. El objetivo de hacerlos recordar y cocinar era revelar esas categorías de análisis.

Los participantes de la etnografía visual fueron dos familias: los Urrea Hernández, una pareja de colombianos con dos hijos menores de edad, llegados a Quito en 2015, quienes vivieron una situación de extorsión en Bogotá, dejándoles como única alternativa salir prontamente del país. Y los Jared, pareja de jubilados que llegaron a Cotacachi en 2013, vendieron sus bienes en Kansas, dejaron a sus hijos adultos, trasladaron el dinero de su jubilación a este país y compraron una casa exclusiva para extranjeros a las afueras del municipio. También aparecen en la etnografía otros participantes y aunque no estuvieron en todo el proceso aportan significativamente a la investigación.

2. Aspectos teóricos de esta etnografía del paladar

El audiovisual ha sido tan determinante para entregar información sobre hechos reales o de ficción, ha estado presente en la oferta de entretenimiento como también se ha incluido en las ciencias sociales, particularmente en la antropología están los trabajos etnográficos de Robert Flaherty (1922), Dziga Vertov (1929), John Grierson (1929), Margaret Mead y Gregory Bateson (1939), entre muchos otros que al posicionarlos como referentes históricos ofrecen en perspectiva una discusión más amplia y actualizada sobre el uso del dispositivo audiovisual en la etnografía visual y en la antropología visual.

Jordi Grau Rebollo invita a pensar en los medios audiovisuales como “un recurso más para la investigación, de gran valor en algunos contextos, quizá contraproducente en otros, pero, en cualquier caso, digno de ser tenido seriamente en consideración como algo más que una muleta ilustradora del texto escrito o una mera excrecencia testimonial del trabajo”. (Grau, 2012: 168), de hecho Rosa Elena Gaspar posiciona la investigación visual por encima de la textual y argumenta así:

La antropología tradicional explica por escrito las investigaciones hechas a las comunidades. Sin embargo para que realmente se muestre el “drama”, la expresión corporal, por ejemplo de un ritual, es necesario documentarla visualmente con una cámara de imagen en movimiento. Los documentos escritos son incapaces de mostrar este efecto. Tal es el aporte esencial de la antropología visual (Gaspar, 2006: 98).

Ese recurso proporciona de manera explícita “un papel esencial como visualizador de universos culturales y espacios simbólicos a varios niveles... y en referencia a formas concretas de interconexión entre ellos”. (Grau, 2005: 4). Grau propone tres aspectos que se tuvieron en cuenta al hacer la etnografía: 1) la refracción del audiovisual antropológico, 2) el uso de la ficcionalización en el documental; y 3) el diseño metodológico previo a la grabación.

Parafraseando a Grau (2005) crear el texto audiovisual en forma refractaria de la realidad significa tomar esa realidad filmada y como sucede con el prisma que al refractar la luz blanca esta se deconstruye dando como resultado diferentes colores, en el audiovisual antropológico esa refracción da cuenta de diversos aspectos “simbólicos e interpretativos” (p.4) de la situación filmada.

La ficcionalización de la realidad en el documental es una licencia que sugiere Pink no como un recurso para alejarse de la realidad, sino que “incide en el ingrediente necesariamente parcial de la construcción y textualización etnográfica en la medida que es incapaz de dar cuenta de un fenómeno social en su globalidad; a lo sumo, alcanzará a glosar eficazmente una parte de él” (Pink en Grau, 2012: 168). Por ejemplo en el documental *Chircales* (1968 - 1972) de Martha Rodríguez y Jorge Silva, hacen una escena programada con una niña que ha hecho su primera comunión, pero no pudieron filmarla el día que la hizo; así que piden que vuelva a usar el vestido blanco para hacer las tomas. Así pues, la cámara la sigue mientras ella camina en medio de ladrillos y barro. Esta potente escena da cuenta de las condiciones de vida de los niños de los chircales, su pobreza, pero también los ritos que mantiene la comunidad.

Ahora bien, aterrizando los dos primeros aportes de Grau a la etnografía de la nostalgia del paladar, cuando se les propone a los participantes de esta investigación, hacer la jornada de cocina, se podría considerar que esa “puesta en escena” es una ficcionalización de esa realidad que viven los migrantes en su cotidianidad, pero es una evidencia sobre las dificultades que expresan los migrantes sobre su adaptación a la comida del país anfitrión.

¿Es esta escena aparentemente ficticia una forma de deformar la realidad? Si lo es, ya que se asumen imposturas por parte de los participantes filmados frente a la cámara. Jean Rouch en su documental *Crónica de verano* (1961), en el que participa con Edgar Morin, propone a la cámara como un agente en la escena, desafiando la idea clásica – de ese momento – de que la cámara era invisible y aparentemente no modificaba el comportamiento de los entrevistados; de hecho, la cámara resulta ser todo lo contrario para Rouch – Morin, es un aparato que transforma la postura de los filmados.

Jean Rouch, el primero en definir su profesión como etnocineasta, propuso la visión de la cámara como catalizadora; es decir, como provocadora de los propios acontecimientos que filma, a lo que incorpora como un elemento más y participa de la experiencia de los sujetos y del investigador (Ardèvol, 2006: 242).

Buxó (1999) afirmaba que: “la realidad de un filme siempre será mediada, por cuanto el texto fílmico crea realidad, no simplemente la refleja”. (Grau, 2005, p:4) Y el efecto de verosimilitud se da en tanto que “reconocemos la fuente original a través de su refracción” (p.4).

Y a su vez no deforma la realidad porque sucede en la cotidianidad, lo viven todos los días cuando van al mercado. Aquí un énfasis, en este ejercicio se pudieron establecer las relaciones que los migrantes forjan con los ecuatorianos, la necesidad imperante de volver a tener estabilidad en varios sentidos; la lucha y esfuerzo por regularizar su estatus migratorio y el aprendizaje de reglamentos y leyes, la comprensión de otro idioma o de otros modismos; y por supuesto, el juego de la memoria que mantiene activa la identidad. Al acompañarlos a las tiendas y mercados se desagruparon esos aspectos simbólicos e interpretativos gracias a la refracción que argumenta Grau. “Todo junto convierte el texto audiovisual en un documento no sólo sobre la realidad que refracta, sino también sobre las estrategias adoptadas para plasmar esa distorsión” (Grau, 2012: 176)

La licencia para adoptar esta metodología obedece a un estímulo que proporcionó el giro textual que décadas atrás expusieran James Clifford y George Marcus (1986) como una crítica al verbocentrismo y al textualismo; y simultáneamente una invitación a expandir los diseños metodológicos en el trabajo de campo, por ejemplo Howes (2014) advierte que:

La antropología había sido siempre “una disciplina de las palabras” en la medida en que los antropólogos se basaron en las entrevistas para recopilar datos, elaborar monografías y artículos de revistas para difundir sus hallazgos (p.12).

Para la etnografía de la nostalgia del paladar, se propuso además el apoyo de aspectos metodológicos de la antropología de los sentidos (Classen, 1997) cuando se advierte que los inmigrantes poseen “predisposición sensorial y perceptiva” (p. 8) ante los sabores que les significan identidad.

Ahora bien, para reconocer la identidad alimentaria de los migrantes se tomó la definición que da Ocarina Castillo, Directora del Laboratorio de Antropología de los Sabores de la Universidad de Venezuela, en su video publicado en YouTube, que a continuación se transcribe:

... hay una identidad familiar que tiene que ver con nuestra memoria de nuestra infancia, con la memoria de nuestra familia, de lo que recibimos como herencia de nuestros padres y de las personas que nos criaron. Pero hay una identidad a nivel regional, dentro de esas cocinas regionales que tiene que ver con los patrimonios locales y también una identidad a nivel nacional que tiene que ver con esos patrimonios de sabores de preparaciones, con ese repertorio de recetas a nivel del país (Castillo 2013, Qué es la identidad culinaria)

Este concepto se revelaría en la entrevista inicial con los migrantes, pero sobretodo se visualizaría durante la jornada de cocina.

3. Aspectos metodológicos de la etnografía del paladar

A partir de la entrevista inicial se pudieron establecer aspectos etnográficos tales como: conformación familiar, tipo de visa, proceso migratorio, estilo de vida, elecciones en la alimentación, decisiones vitales que hicieron posible su establecimiento en Ecuador. Estas cuestiones permitieron reconocer dos tipos de migración hacia el Ecuador, aquellas que son planificadas por los expatriados y permitidas y estimuladas por políticas gubernamentales que es el caso de los jubilados estadounidenses. Previamente a su llegada, los jubilados han contactado a una red que les permite ubicarse lo más fácilmente en el país, por ejemplo ya han hablado con un vendedor de bienes raíces que los espera para elegir su lugar de residencia. Los entrevistados para esta investigación confirmaron que su casa en Cotacachi ha sido comprada por ellos con el dinero obtenido de la venta de su

casa y carros en Estados Unidos. Hay condominios para jubilados estadounidenses que normalmente son separados por rejas, custodiados por la policía del lugar y en general de difícil acceso para otros residentes del lugar. Estas condiciones no permiten que los jubilados tengan contacto diario con moradores o vecinos. Y también estas condiciones hacen que los jubilados resuelvan su alimentación de dos maneras: cocinando sus propios platos o saliendo a la ciudad a comer en restaurantes con oferta exclusiva para estadounidenses lo que hace más fácil resolver la nostalgia del paladar. Al hacerlo, la nostalgia los mantiene en su sistema cultural, pocas veces van a aventurarse a comer a lo ecuatoriano.

Y esta por otro lado, la migración de urgencia, la que requiere asistencia del Estado del país anfitrión, aquella que se hace de manera no planificada, en donde los migrantes deben salir de sus países por razones de fuerza mayor como amenazas a su vida, o razones económicas, un ejemplo de ello es el actual movimiento de expatriados venezolanos o de los colombianos que llevan décadas viajando por Latinoamérica debido al conflicto armado. Estos migrantes llegan a Ecuador sin tener un lugar donde dormir, algunos sin papeles, sin trabajo. Estas condiciones los obligan a establecer prontamente relaciones con los ecuatorianos pues de esto depende su supervivencia; y la manera como resuelven su alimentación es comiendo lo que sea más barato para ellos, poco a poco cuando tienen estabilidad optan por cocinar sus propios platos y pocas veces pueden ir a comer a restaurantes colombianos pues les resulta costoso. En otras palabras, están más expuestos a la oferta gastronómica del país, pero también presentan muchas tensiones con la comida ecuatoriana.

Estos aspectos obtenidos en la primera entrevista eran importantes de visualizar en la jornada de la cocina, pero ¿de qué manera? Una solución fue grabar la cocina de las dos familias puesto que allí se conocería su realidad: una de ellas se podía ver completamente equipada con ollas, platos, ensaladeras; también tenían horno microondas y horno para cocinar, todo esto daba cuenta de su status económico que le permitía llevar un estilo de vida con lujos, incluyendo una dieta alimentaria amplia, variada y muy creativa. La otra cocina pertenecía a una casa en arriendo y se ven algunas goteras, es pequeña, no estaba provista de todos los utensilios. Su status económico era medio- bajo y eran cautos con el dinero; debieron adaptarse a comer ecuatoriano y les resultó difícil resolver su nostalgia del paladar.

La jornada de cocina comenzó con la compra de ingredientes, allí en los mercados se pudo identificar la primera tensión: el nombre de los alimentos en modismo ecuatoriano, es decir que si los migrantes no saben el nombre difícilmente podrían acceder a ellos. Pero allí también se visualizó la negociación con la cultura ecuatoriana, pues aprendieron palabras nuevas para comprar lo que necesitan y de paso establecieron relaciones con las vendedoras de frutas, verduras y carnes.

En cuanto a la identidad alimentaria, esta fue visible durante la preparación del plato nostálgico puesto que allí hablaron y describieron ampliamente la construcción de su sabor. Sus prácticas alimentarias tales como la manipulación de los ingredientes, el orden en que debían ponerlos en la olla, el tiempo de cocción y la manera de consumir el platillo obedecían a la herencia que su familia había dado en términos culinarios. Expresiones como: así lo hacía mi mamá, mi mamá me enseñó a cortar del tal manera, así debe saber este plato, en mi familia siempre usamos este ingrediente y no otro, fueron determinantes para entender las “apropiaciones simbólicas” (Cárdenas Carrión, 2014: 39), que han configurado los sentidos para ellos, y por tanto que construyen un sabor que los hace sentir pertenecientes a un lugar.

Por último, para la realización de la etnografía se decidió que dos antropólogos visuales fueran los responsables técnicos de las cámaras, es decir que ellos hicieran las tomas, el uno debía captar imágenes con planos generales para mostrar el lugar, las personas, la manera cómo se mueven en el espacio público. Mientras que el otro haría las tomas más cerradas, es decir primeros planos para captar expresiones faciales, corporales, sentimientos expresados e inclusive la manipulación de los alimentos. Mientras que la directora de esta investigación cumpliría el papel de etnógrafa, al despreocuparse por el factor técnico tenía la posibilidad de establecer un contacto – comunicación con los participantes.

Esta decisión se toma con base en privilegiar la comunicación sin un distractor como la cámara. Ese ojo que todo lo observó (la cámara) no estuvo entre la etnógrafa y los entrevistados, sino que los grabó en el mismo plano a todos. Al establecer un diálogo, las tomas incluirían muchas imágenes de la investigadora en el campo, lo que resultaría un tanto distractor, puesto que se podría caer en la malinterpretación que fuese un reportaje contado en primera persona por la investigadora, y no una etnografía visual, sin embargo en la edición del documental se tuvo en cuenta el tipo de lenguaje que describe las situaciones para que quedara enmarcado en una investigación antropológica y no en un reportaje periodístico.

Todo los elementos anteriormente mencionados fueron aprovechados por el dispositivo visual, sin la cámara en la investigación muchos detalles que expresaban los participantes/filmados, no hubieran tomado la importancia que se les dio por considerarla menor, por ejemplo la manera cómo manipulan y cocinan los ingredientes, entre muchos otros, que desde lo textual se hubieran perdido.

4. Aspectos técnicos de la etnografía

Así una vez finalizada la grabación, comienza una etapa de exégesis fundamental para la investigación. Elisenda Ardèvol define la observación diferida como el momento cuando el investigador retoma las imágenes filmadas para su análisis, interpretación y posterior construcción del dato etnográfico. Y añade que la cámara en su uso prospectivo ayudará al investigador a extraer “información para... su descripción y de sus hipótesis de manera que la cámara contribuirá decisivamente en la elaboración teórica” (Ardèvol, 2006: 207).

Así pues se comenzó la re-vida de las imágenes con el fin de visualizar las tensiones y negociaciones, a continuación se presentan estas categorías que se lograron gracias a la observación diferida, porque allí se notaron las coincidencias entre las dos migraciones tan diferentes pero que en términos de nostalgia compartían similitudes.

Se identificaron tres momentos de tensión: en la consecución de los ingredientes, en la preparación de los alimentos y en el consumo de platillos de sabor ecuatoriano *vs* el sabor de sus países de origen. A su vez se vieron momentos de negociación con los sabores ecuatorianos.

4.1 Tensión con el nombre de los ingredientes

La primera tensión con su identidad es de orden lingüístico, los inmigrantes desconocen los nombres locales de ciertos alimentos y esto genera incomodidades

entre ellos y los vendedores. Ante el desconocimiento de los nombres en versión ecuatoriana, muchos de los inmigrantes –al poco tiempo de haber llegado - no lograron comprar los ingredientes para preparar sus platos nostálgicos.

Otra de las tensiones es la asociación del colombiano con actividades delictivas, y explican que debido a la mala fama no pueden generar relaciones con los comerciantes en Quito y por lo tanto no logran que les vendan los alimentos.

La familia Urrea Hernández, no podía preparar su plato nostálgico, llamado sobrebarriga , porque en Ecuador a esta carne se le conoce con el nombre de caucara. Cuentan que a pesar de ir varias veces a la carnicería no lograban hacerse entender y perdían la paciencia ante las negativas. Atribuyeron esta situación al hecho de ser colombianos, creyeron que no los atendían porque discriminaban a los colombianos. Ellos lo entendieron casi ocho meses después de haber llegado, gracias a que un ecuatoriano les “tradujo” esta palabra.

Los angloparlantes se enfrentan a traducciones del inglés al español que no siempre son garantía de darse a entender. En el caso de los Jared, quien hace las compras es Cindi, ella decide el menú siempre. Es una migrante dispuesta a aprender español y cuenta que la primera vez que intentó comprar *black eyed peas*, hizo la traducción literal preguntaba por los frijoles ojos de negro y los vendedores le decían que no los vendían. Cierta mañana en una visita al mercado los vio y señaló al vendedor, este le dijo que aquí se les conocía como boca de negro.

4.2 La tensión en la preparación y presentación de los platos

Otro de los aspectos que genera tensión es la manera de preparar los alimentos, este procedimiento pone a funcionar la memoria, es decir, recordar el olor y el sabor que deben tener los platillos para saber que si está bien preparado. En el país de acogida, realizan el mismo procedimiento para obtener el sabor que quieren, pero no obtienen los mismos resultados. Tanto los colombianos como los estadounidenses llegan a la conclusión de que los alimentos son cosechados, transportados, almacenados o procesados de manera diferente; explican los cambios en los granos, el arroz y las frutas a las condiciones geográficas y climáticas de Ecuador. En ese escenario, el inmigrante siente tensión ante el desconocimiento para preparar los alimentos de manera que resulte como lo esperado, lo que les genera frustración.

Otro aspecto es la presentación de ciertos productos, en el caso de las carnes resulta una tensión fuerte para los jubilados puesto que en Estados Unidos están acostumbrados a que los productos tengan una presentación que les resulte más fácil de usar, por ejemplo las carnes vienen en filete. Esto significa que hay un proceso industrial en esa preparación del alimento, mientras que en Ecuador los procesos son manuales.

Por ejemplo identificaron que el pollo que compraban en Cotacachi, venía entero, es decir con patas, alas y cabeza, algo que no habían visto mientras vivieron en Estados Unidos, al comienzo tuvieron la sensación de rechazo, porque además de considerarlo grotesco, no tenían idea cómo cocinar esas partes, pero luego entendieron que este alimento no ha pasado por un procesamiento industrial, lo que le daba ventajas al consumirlos, pues creían que era más nutritivo, no encontraron recetas para cocinarlo, pero con el tiempo aceptaron esta presentación.

Hay otro aspecto cultural en lo que tiene que ver con la asepsia. En todas las culturas la asepsia y la comida se construyen íntimamente, incluso las normas sanitarias en cada país son diferentes. Para los jubilados norteamericanos este aspecto resulta difícil. En muchos casos no están dispuestos a relacionarse con los habitantes indígenas de Cotacachi (en fiestas o reuniones) pues tienen muchas dudas sobre la comida que sirven. La presentación de alimentos en pambamesa y el hecho de comer con las manos, por ejemplo, son experiencias que los perturba debido a que imaginan que los alimentos no están bien lavados o cocinados por lo que corren el riesgo de enfermarse; así que al rechazar una comida, automáticamente están rechazando una manifestación cultural, queda la tensión y por tanto no hay un aprendizaje del otro.

4. 3 Tensión con el sabor ecuatoriano

Las tensiones en el sabor nacen en el momento en que el inmigrante lleva a su boca por primera vez algún platillo ecuatoriano, ese nuevo sabor no es reconocible, no es clasificable y no hace ninguna referencia a la identidad alimentaria.

Para las descripciones de sabores, los inmigrantes tanto colombianos como estadounidenses, usaron referencias de platos de sus países de origen con el fin de hacer comparaciones. En primera instancia se les pidió de definir el sabor de sus países, acudieron a las asociaciones, con el fin de analizar sus percepciones y definiciones frente al sabor ecuatoriano.

Por ejemplo para los colombianos el sabor de Colombia se identifica con aliños hechos a base de cebolla blanca, tomate, pimentón rojo. Otras relaciones fueron los granos, las carnes y las sopas por ejemplo: el sancocho de pollo o carne y los frijoles preparados para cazuelas o bandeja paisa fueron las asociaciones/recuerdos más comunes para la definición del sabor colombiano. Una vez hecho este ejercicio pudieron decir por qué razón los alimentos que consumen en Ecuador no tienen el mismo sabor de su país de origen, es decir que: el pollo no sabe al pollo que se come en Colombia. Cabe resaltar que no hay un método para asegurar cuán diferentes son los sabores entre un país y otro, se basa en la percepción del migrante que argumenta su punto de vista comparando los condimentos que se usan en cada país. Por ejemplo para ellos, el pan en Colombia está hecho de una masa suave y tierna al llevar a la boca; y puede saber a dulce, salado, mantequilla, leche, chocolate o maíz, en Ecuador el pan tiene una masa dura y sabe a huevo y harina.

Así pues, el sabor, en este caso del arroz con pollo o del pan, no corresponde ni a su memoria individual, ni a su memoria colectiva y por supuesto no genera emociones intensas, lo que crea un rechazo que se categorizó como tensión.

Esa misma reacción se presenta en otras experiencias con comida ecuatoriana. Uno de los platos típicos, a los que los entrevistados afirmaron sentirse no identificados es el ceviche de chocho. En primera instancia porque está hecho a base de un producto andino que no se encuentra en Colombia ni en Estados Unidos, entonces no tienen algún alimento con que compararlo o relacionarlo. Y además uno de los ingredientes que lo conforman es la cebolla roja, producto que es poco usado en los platillos tradicionales colombianos, mientras que para los estadounidenses tampoco resulta común cocinar con este ingrediente.

Para el caso de los jubilados estadounidenses, los entrevistados definieron el sabor de Estados Unidos como la comida que está industrialmente embotellada o

precocinada, y contiene picante o especias, la relación con el sabor está en el uso de plantas aromáticas o productos como ajíes, pimientos, salsas picantes. También se habla de una oferta culinaria, basada en las recetas de los primeros migrantes a este país, es decir que durante las primeras décadas del siglo XX arribaron italianos, alemanes, irlandeses, ingleses, que trajeron pastas, verduras, pepinillos; más adelante se introduciría la comida china y la mexicana, que al haber sido trasladadas adquirieron una nueva significación, por ejemplo, las pastas para los estadounidenses, aunque sean recetas venidas desde Italia, hacen parte del menú de comidas tradicionales de este país.

Hay platillos de origen indígena que les resulta difícil de asimilar a los jubilados estadounidenses, por ejemplo la sangre no es un ingrediente en el espectro de sus sabores, por lo que los platos que la contienen son fuertemente rechazados como por ejemplo el yaguarlocro, una vez que lo han probado, no les gusta el sabor, pero cuando se enteran de que es carne cocinada, lo rechazan a tal punto que vomitan.

Las tensiones con el sabor ecuatoriano en ambos casos están relacionadas con lo que las: “apropiaciones simbólicas” de las comidas puesto que son las que han configurado los sentidos para cada grupo o sociedad. Para el caso de los estadounidenses, esta sensación afirmó un rechazo, pese a probarlo, nunca hubo una configuración de sus sentidos, por tanto no existe una apropiación. Para ellos es comprensible que este alimento hace parte de un ritual, es el platillo especial que se brinda en reuniones familiares como bautizos o matrimonios, pero su paladar no está preparado para recibirlo ni su cultura para incorporarlo.

4.4 Las negociaciones

Las adopciones de nuevos sabores y platillos obedecen a una aceptación en su nueva condición de vida, el migrante por lo general ya ha absorbido parte de la cultura del país anfitrión. También la percepción sobre nutrición cambia, puesto que hay alimentos que no conocían y han incorporado a sus dietas gracias a que les resulta con un alto valor nutritivo.

Las negociaciones surgen cuando: “las percepciones son el resultado del proceso cognitivo que surge del empalme de la sensación desnuda con la interpretación cultural” (Cárdenas Carrión, 2014: 39); así pues, los inmigrantes pudieron procesar e identificarse con los nuevos sabores.

En lo referente a los platillos aceptados, los Urrea adoptaron el hornado, la preparación de la carne de cerdo les agrada mucho porque se parece mucho al sabor de un platillo colombiano llamado lechona. Mientras que los Jared consumen más pollo en Ecuador, Tim argumenta que le siente más sabor a esa carne en Cotacachi en comparación con el pollo estadounidense.

Las negociaciones también se dan porque el inmigrante ya ha construido otra identidad alimentaria. Dos casos: en la inclusión de nuevas palabras a su léxico, es una negociación que les permite comunicarse más fácil con los ecuatorianos. En la preparación de los alimentos, por ejemplo el arroz, que para el caso colombiano deben lavarlo varias veces antes de ponerlo en el agua hirviendo, esta práctica no la hacían en Bogotá, pero al notar que el arroz no tenía la misma cocción, probaron hacerlo diferente para obtener un sabor parecido al que la familia Urrea Hernández recuerda. En el caso estadounidense, el uso de la olla a presión comenzó

en su estadía en Ecuador. Debido a que ellos consideran que el fríjol andino es más difícil de cocinar en las alturas geográficas, Cindi ya aprendió los tiempos de cocción y su receta original (*Black eyed peas*) al parecer no se ve afectada por esta nueva manera de cocinar. Además la inclusión de la cebolla roja a sus ensaladas obedece a que considera que debido a su color (rojo o morado) debe contener más nutrientes que ellos como jubilados necesitan consumir permanentemente.

Cabe resaltar que la construcción de identidad alimentaria también se ve reflejada en el cambio de actitud hacia el país anfitrión. Cuando el inmigrante se siente más cómodo con su nueva condición y la disfruta les resulta fácil hacer negociaciones con nuevos sabores y por tanto con otros aspectos culturales, como costumbres, rituales, lenguajes, música, entre otros.

Las negociaciones influyen en la identidad alimentaria en la medida en que incorporan sabores, cambian prácticas, comen diferente y empiezan a sentir que un sistema no es mejor que otro, las diferencias las consideran una ganancia porque pueden navegar en dos sistemas culturales que se complementan y que les sirve para su convivencia en Ecuador.

En ambos casos, los Urrea y los Jared afirmaron que ser humildes y apreciar la cultura ecuatoriana les ha dado más herramientas para hacer más negociaciones con el país. Esta postura inicialmente fue la decisión para enfrentarse a su nueva vida y años después la consideran un acierto que les ha dado resultados positivos.

El aspecto nutricional se ve enriquecido en sus vidas debido a que conocen más variedad de alimentos para comer sano, su proceso fue el de conocer y aceptar los sabores y platillos para integrarlos a su diario comer, a su vez, los alimentos aceptados y elegidos para consumir gozan de un significado cultural del país de acogida.

5. Conclusiones

La etnografía visual de la nostalgia del paladar permitió ampliar creativamente el diseño metodológico en una investigación sobre alimentación, específicamente la jornada de cocina fue un diálogo con la directora que permitió la refracción de su realidad migrante, pues contaron con detalle la experiencia de viajar, las emociones y significaciones que les produce Ecuador. Se refractó además su identidad culinaria al cocinar, recordaron a sus madres, abuelas y padres quienes fueron los encargados de construir su sabor, su paladar. Mostraron con detalle la manipulación de los ingredientes para crear el platillo y en esas descripciones se permitieron comparar ofertas culinarias para dar a entender por qué les resultaba difícil su adaptación.

Sus emociones frente a la comida fueron concordantes a sus emociones expresadas por el país, es decir que se declararon incapaces de entender ciertas situaciones que les resultaba incómoda: Pero, por otra parte, aquellas situaciones que entendían se reconocieron como un cambio en su sistema cultural, que incluía nuevas construcciones del sabor en la percepción de su paladar, no sólo en términos fisiológicos, sino culturales también.

Como la etnografía cumplía un fin académico, pero también social, se decidió el montaje y edición de las imágenes para contar una historia pues “aunque filmamos

varias situaciones lo más natural y genuinas posible, el proceso de montaje implica siempre y necesariamente una selección de tomas. Siempre hay una reestructuración y reorganización de las secuencias” (Pérez-Tolón, 1991: 3).

Así pues, el documental etnográfico mezcló las imágenes de los colombianos con los estadounidenses para dar a entender que pese a que sus migraciones fueron diversas tienen el común denominador de su aprendizaje , Así pues se creó un documental etnográfico, con el fin de presentar situaciones que no son visibles en la cotidianidad. Este es el valor agregado que otorga un documental etnográfico, construir habilidades narrativas y visuales para la exposición de una realidad cultural.

El filme etnográfico comunica al espectador una realidad cultural o situación etnográfica. En muchos casos, el uso efectivo del medio visual y sus habilidades para comunicar otra realidad cultural es lo que ha calificado un filme como etnográfico, aunque la técnica sea documental, narrativa, personal, observacional o un documento de investigación.(Pérez-Tolón, 1991: 2)

Este documental también se editó para proveer una doble mirada, desde los migrantes/filmados hacia la cultura ecuatoriana, pero también la mirada de los espectadores del documental de origen ecuatoriano ya que pueden ver lo que les llama la atención a los extranjeros de su país y que tal vez no habían notado por estar acostumbrados a vivirlo. Esta doble mirada puede significar una fuente de conocimiento y reconocimiento de ese otro que es diferente a un “nosotros”. La antropología con sus herramientas clásicas no vería esta doble mirada que si permite la antropología visual.

Por último, para aquellos lectores que deseen ver el trabajo se le puede encontrar en la plataforma de YouTube con el nombre de Nostalgia del paladar. Este documental fue presentado en el II Festival de Cine Etnográfico del Ecuador en 2017, en el Festival Internacional de Documental Etnográfico Sobrarbe en España en 2018 y en el V Encuentro Académico de Antropología Audiovisual en México en 2018 para el público mexicano este documental resultó ser innovador en presentar una migración que se desconoce o aún no se ha investigado lo suficiente, desde el norte hacia el sur.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ardèvol, Elisenda. (2006). Capítulo V. Una cámara en el campo”. La búsqueda de la mirada. 197 – 244. Barcelona: Editorial UOC
- Cárdenas Carrión, Blanca María. (2014). Construcciones culturales del sabor. Comida rarámuri. Instituto de Investigaciones antropológicas. 48 (1): 33 – 57
- Castillo, Ocarina. 2013. ¿Qué es la identidad culinaria? video de YouTube. Acceso abril 2016. <https://www.youtube.com/watch?v=Jk6nEjD-yuE>
- Classen, Constance. (s.a). Fundamentos de una antropología de los sentidos. Disponible en: https://mega.co.nz/#!TUVijKiQ!xnk3zYX6H3Yp_8_Tp9Y1YXA-Yqc5xKq0hP6m7GRD6hE
- Clifford, James y Marcus, George. (1986). Writing Culture. Los Angeles: University of California Press; 1986. 305 p.
- Gaspar de Alba, Rosa (2006). Jean Rouch: el cine directo y la Antropología Visual. Revista de la Universidad de México. (32), 96 – 98.
- Grau Rebollo, Jordi (2012). Antropología audiovisual: reflexiones teóricas. Revista Alteridades, 22 (43), 161-175.
- Grau Rebollo, Jordi (2005). Antropología, cine y refracción. Los textos fílmicos como documentos etnográficos. Gazeta de antropología. (21), 1 -18.
- Henríquez Mendoza, E. (2017). El etnógrafo y la cámara en la producción audiovisual de productores informales. Revista Universitas. (27), 93 - 115
- Howes, D. (2014). El creciente campo de los estudios sensoriales. Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad. 15 (6): 10 – 26.
- León Moreno, Liliana Rocío. *Nostalgia del paladar. Identidad y prácticas alimentarias de inmigrantes a Ecuador: refugiados colombianos en Quito y jubilados estadounidenses en Cotacachi*. (Tesis de maestría). Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. Quito, Ecuador
- Pérez – Tolón, Luis y Ardèvol, Elisenda. (1991). A su propio ritmo: gitanos de hoy. Un modelo de colaboración en antropología visual. (8): 1 – 6

